

# تقويم طعام آمن

دليل الموظف



النسخة العربي

Arabic Translation

Translation performed by Salwa Abdel Meguid, Medical Technologist

Translation with permission of the National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. © (2007) NRAEF.

ServSafe is a registered trademark of the National Restaurant Association Educational Foundation.

## فهرس الموضوعات

١	.....
٥	مقدمة : .....
٥	الدرس ١ : المحافظة على الصحة الشخصية .....
٥	مقدمة : لماذا المحافظة على الصحة الشخصية مهمة لطعام آمن.....
٥	قواعد المحافظة على الصحة الشخصية الجيدة .....
٨	عادات أخرى جيدة .....
٨	لسته النظافة الشخصية .....
٩	تدريب تعليمي ١ .....
١٠	الدرس ٢ : استخدام الترمومتر وتسجيل درجة الحرارة .....
١٠	مقدمة : لماذا يجب قياس وتسجيل درجة حرارة الطعام .....
١١	أنواع الترمومتر .....
١٢	أنواع أخرى من الترمومتر خاصة لتقديم الطعام .....
١٣	العناية بالترمومتر .....
١٤	تنظيف وتعقيم .....
١٤	استخدام الترمومتر .....
١٥	تسجيل درجة الحرارة .....
١٧	تدريب تعليمي ٢ .....
١٨	الدرس ٣ : استلام وتخزين الطعام بأمان .....
١٨	مقدمة : لماذا الاستلام والتخزين مهمين لأمان الطعام .....
٢٠	قبول وتخزين الطعام .....
٢٥	تخزين مواد التنظيف .....
٢٦	تدريب تعليمي ٣ .....
٢٧	الدرس ٤ : تجهيز وتقديم طعام آمن .....
٢٧	مقدمة : لماذا التجهيز والتقديم مهم لأمان الطعام .....
٢٧	كيف تمنع انتقال البتلوث من مكان لآخر .....
٢٧	الأحتفاظ بالطعام بعيدا عن منطقة درجة الحرارة الخطر .....
٢٨	إذابة الطعام بأمان .....
٢٩	درجة حرارة طهى أمان .....
٢٩	قواعد عامة للأحتفاظ بالطعام ساخن او بارد .....
٣٠	احتفاظ بالطعام ساخن.....

## تابع فهرس الموضوعات

٣٠	احتفاظ بالطعام بارد .....
٣١	تقديم طعام آمن .....
٣٢	منطقة تقديم ( اخدم نفسك بنفسك) .....
٣٢	تبريد طعام ساخن .....
٣٣	اعادة تسخين طعام للتقديم .....
٣٤	تدريب تعليمي ٤ .....
٣٥	الدرس ٥ : التنظيف والتعقيم .....
٣٥	مقدمة : ما الفرق بين التنظيف والتعقيم ؟ .....
٣٥	متى تنظف وتتعيم .....
٣٥	تنظيف وتعقيم ادوات المائدة وادوات الطبخ والفضيات .....
٣٧	استخدام وتخزين فوط التنظيف .....
٣٧	كيف تنظف بقايا على الأرض .....
٣٨	اشياء تستخدم مرة واحدة .....
٣٨	التخلص من الزبالة وبقايا الطعام .....
٣٩	تدريب تعليمي ٥ .....
٤٠	الخلاصة .....
٤١	مفتاح الاجابة على التدريبات .....

## مقدمة :

### طعام آمن مهم للأسباب الآتية

- لأنه سيحميك ويحمي زبونك ويحمي زملائك في العمل
- أنت مطالب به بالقانون
- عمل كويس



### ما هي الأمراض الناتجة عن الطعام ؟

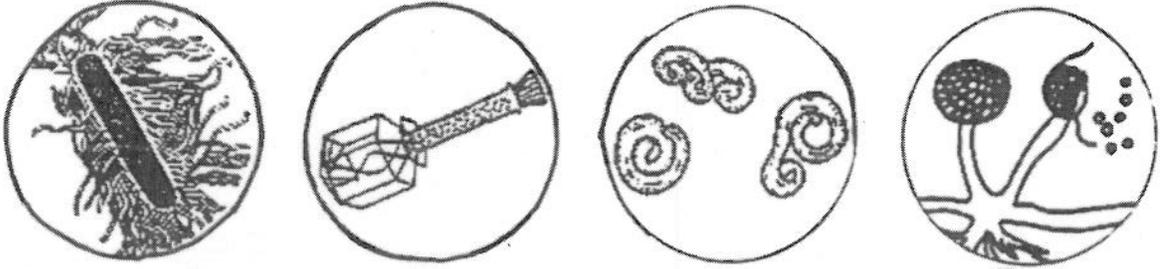
هي الأمراض التي تحمل أو تنتقل للناس عن طريق الطعام

### كيف يصبح الطعام غير آمن ؟

- الطعام يمكن أن يصبح غير آمن بالمصادفة عن طريق :
  - التلوث المباشر ببعض الأشياء الضارة مثل الميكروبات والكيماويات
  - انتقال التلوث وهذا يحدث عندما تنتقل الميكروبات للطعام الآمن والجاهز للأكل عن طريق الأيدي - الأجهزة والفضيات والطعام الغير مطهوه .

ما هي أكثر أنواع التلوث شيوعاً؟

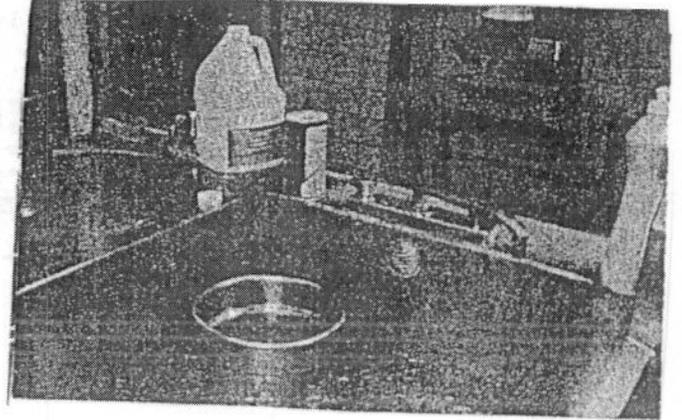
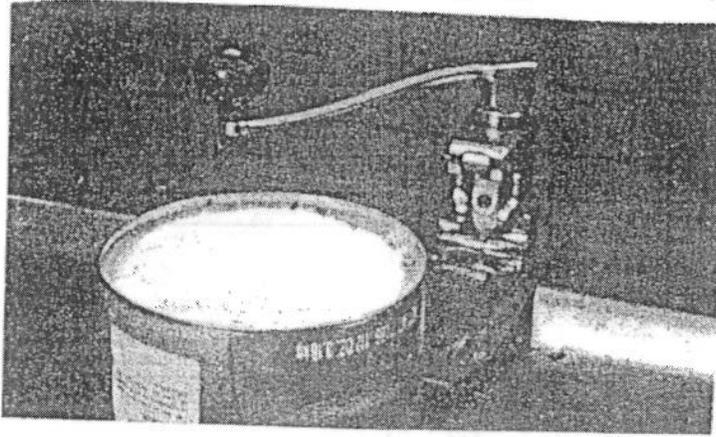
١ - الكائنات الدقيقة هي كائنات حية لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة ولكن يمكن رؤيتها بالميكروسكوب : مثل بكتيريا - فيروس - طفيليات - أو فطريات . والبكتيريا تمثل التهديد الأكبر لسلامة الطعام .



بكتيريا      فيروس      ديدان      نظريات

٢ - كيمويات مثل محاليل ومواد التنظيف

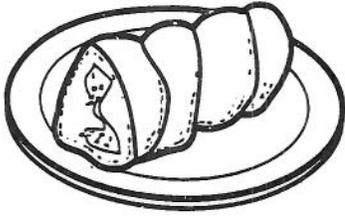
المعادن السامة التي تمتص في الطعام عن طريق استخدام أجهزة غير لائقة



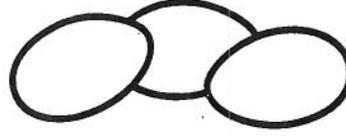
٣ - أشياء عينية مثل الزجاج المكسور مواد لف وتخزين هي أقل أنواع التلوث التي يمكن ان تصل للطعام بالمصادفة .

وعلى الرغم من أن أي طعام يكون عرضة للتلوث والتسبب في الأمراض إلا أن بعض الأطعمة تفسد بسرعة أكثر من غيرها .

أى أنواع الأطعمة يجب أن نتعامل معها بحذر؟



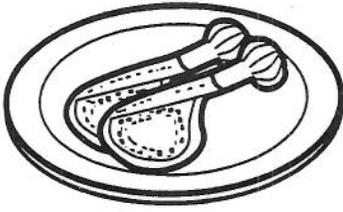
الحم



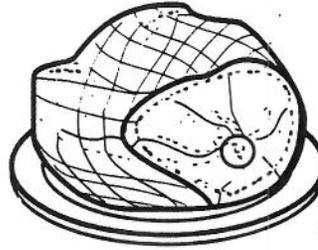
البيض



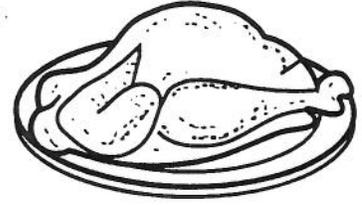
اللبن ومنتجاته



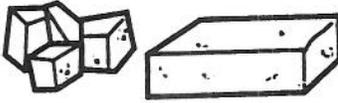
لحم الضأن



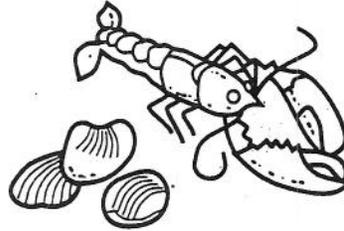
لحم الخنزير



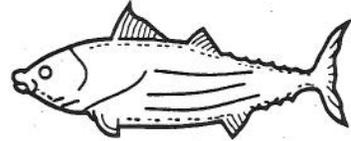
الدجاج



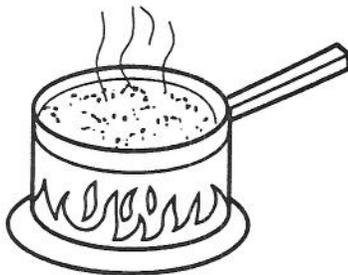
ملبس



السبك ذات المحار



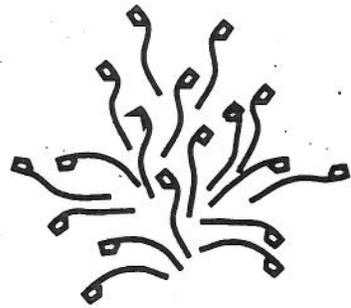
السبك



أرز مطبوخ - بطاطس  
بسلة وخضروات أخرى مطبوخة



منتجات فول الصويا



ميونيز  
مخلل والثوم والزيت

## كيف نحافظ على الطعام آمن ؟

التعامل مع الطعام بأمان يعتمد على معرفة الحقائق السليمة وثمره مشاركة الزملاء في هذه المعرفة لمساعدتك هذا البرنامج يركز على خمس نقاط أساسية :

- الحفاظ على صحة شخصية
- استلام وتخزين الطعام بطريقة سليمة
- تجهيز وتقديم طعام سليم
- التنظيف والتعقيم

يمكنك أن تدرس هذا الكورس بنفسك هناك تدريب في نهاية كل جزء ومفتاح للحل في صفحة ٤١ - ٤٢ أكمل هذا التدريب قبل الذهاب للتدريب سوف تفهم مواد التدريب أفضل وسوف يساعدك الدليل على مراجعة المواد بعد التدريب .

تذكر : أهم جزء من وظيفتك هو الحفاظ على الطعام سليم

## الدرس الأول : صحة شخصية

### مقدمة : لماذا صحة الشخص هامة للطعام الأمن ؟

كل واحد منا يحمل بكتريا مسببة للأمراض على أجزاء جسمنا أو داخل اجسامنا . هذه البكتريا يمكن أن تنقل للطعام مما يسبب أن الزبائن أو الزملاء يصابوا بالأمراض .

وإذا حافظت على نفسك سليم من الأمراض ونظيف بهذا يمكنك المساهمة في منع انتشار الأمراض عن طريق الطعام .

### اساسيات عامة للمحافظة على الصحة الشخصية

#### اعمل وانت خالى من الأمراض

- ابقى فى المنزل اذا كنت تعاني من الاسهال ، درجة الحرارة ، القيئ ، اصفرار الجلد - الكحة - العطس الشديد .
- يجب اخبار رئيسك المباشر اذا كنت مريض
- واذا كنت تعاني من جروح أو حروق يجب عليك اتباع الاتى :
  - ١ - عليك بأخبار رئيسك المباشر فرما جعلك تعمل فى المهام البعيدة عن التعامل المباشر مع الطعام .
  - ٢ - أغسل يديك جيدا .
  - ٣ - تنظيف الجروح أو الحروق مع وضع رباط عليها .
  - ٤ - البس جوائتى بلاستيك يستخدم مرة واحدة على اليد المجروحة أو المحروقة .



#### غسيل الأيدي والعناية بها :

من ؟ انت

ماذا ؟ اغسل يديك

اين ؟ فى حوض غسيل الأيدي المزود

بالماء الساخن والصابون وفرشة الأظافر

وورق تشيف أو منشف الهواء الساخن .

متى ؟

- قبل بدء العمل
- بعد الخروج من التوليت
- فى أثناء العمل
- بعد استخدام اى طعام نيئ
- لمس شعرك ووجهك أو جسمك
- بعد الكحة أو العطس
- بعد التدخين
- بعد الأكل أو الشراب
- بعد التنظيف
- التعامل مع الزبالة
- لمس أى شئ يلوث الأيدي

لماذا ؟ لمنع انتشار الأمراض

كيف ؟



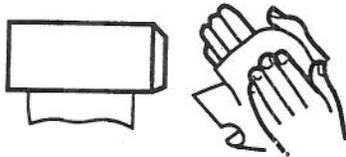
٣- استخدام فرشاة الأظافر



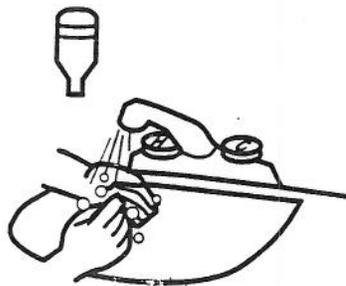
٢- بلل اليدين واستعمل الصابون



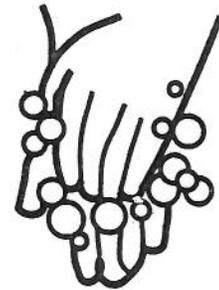
١- استخدام مياه ساخنة



٦- نشف يديك



٥- اشطف جيداً



٤- ادعك الأيدي معاً لمدة ٢٠ ثانية

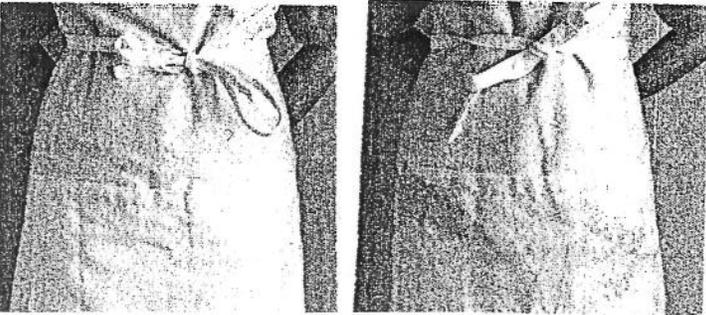
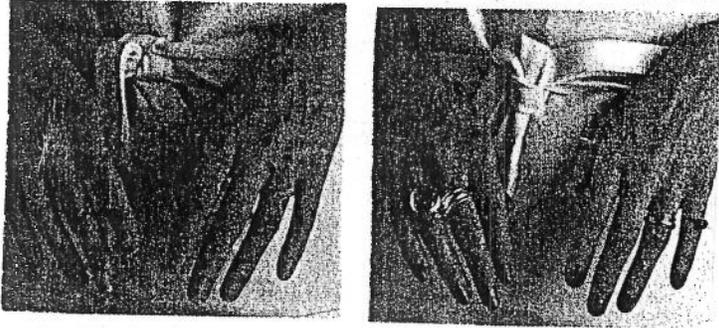
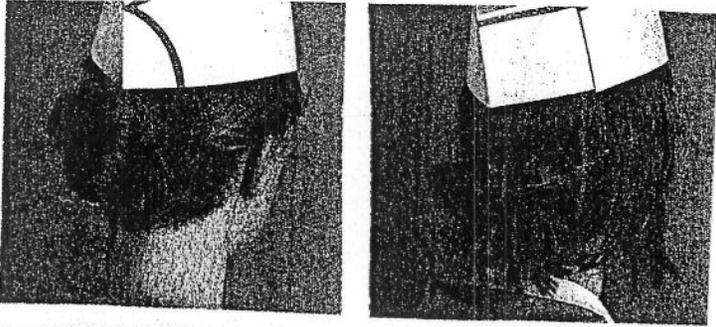
يجب أخبار رئيسك اذا لم يكن هناك ماء ساخن أو صابون أو ورق تتشيف أيضا لا تلمس  
أى شئ قد يكون غير نظيفا مثل مقبض الباب مثلا . استخدام فوطة ورق نظيفة لفتح الباب .

جونتى يستخدم مرة واحدة : دائما اغسل يدك أولا ثم أرتدى الجونتى النظيف غير الجونتى  
اذا اتسخ أو انقطع أو عند تغير المهمة التى تقوم بها . أغسل  
يديك عند تغير الجونتى .

طهر الأيدي : اغسل يديك ثم استخدم المطهر والا سيكون المطهر عديم الفائدة .

كريم الأيدي : لا تستخدم الكريمات على الايدي المغسولة لان الكريم يساعد على نمو البكتريا .

الأظافر : الحفاظ على الأظافر نظيفة وقصيرة لا تستخدم اظافر صناعية أو طلاء الاظافر .



ملابس وعادات شخصية :

ملابس وزي نظيف :

استحم يوميا وارتندي ملابس نظيفة وأنت ذاهب  
للعمل .

استخدم ذى نظيف يوميا ويجب تغيير  
الزى أثناء اليوم اذا لزم الأمر .

مريلة المطبخ : لا تستخدم مريلة المطبخ كفوطة  
للتشيف الأيدي .

يجب تغير المريلة اذا اتسخت ويجب

خلع المريلة عند ترك منطقة تحضير الطعام .

مجوهرات : لا ترتدى مجوهرات أثناء العمل لانها يمكن

ان تجمع اوساخ أو يمكن أن تقع فى الطعام

أو تسبب أضرار اذا تعرضت لدرجة

حرارة أو شبكت فى اشياء حادة .



**شبكة الشعر :** لا تلمس شعرك أثناء التعامل مع الطعام عليك ارتداء شبكة شعر وطاقية لحماية الطعام من سقوط الشعر فيه اذا كان عندك ذقن قد تحتاج الى شبكة ذقن أيضا .

**التدخين - الأكل والشراب :** لا تأكل ولا تشرب ولا تدخن ولا تمضغ لبان أثناء العمل . يمكن أن يتسبب في تلوث الطعام عندما تضع السجارة في فمك فأنت تلمس لعابك واللعاب يحمل البكتيريا وربما سقط رماد السجارة في الطعام أو في مناطق تحضير الطعام، التدخين والأكل والشراب مسموح بهم فقط في الأماكن المحدودة مثل الأستراحة الخاصة بالتدخين .

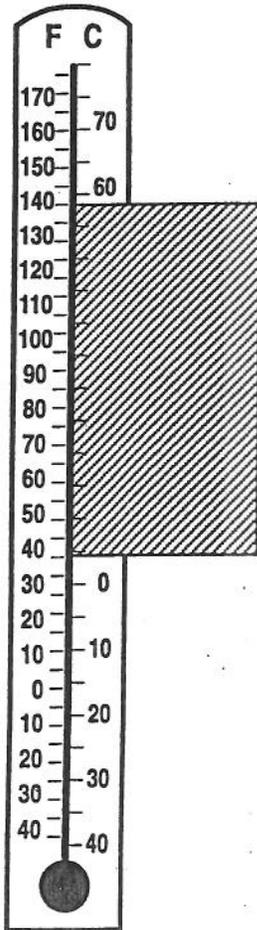
### عادات أخرى حسنة :

- لا تعطس أو تكح بالقرب من الطعام يجب مراعاة تغطية الفم والأنف باليد أو بمنديل عند العطس أو عند ادارة الرأس ناحية الكتف أو الكوع ثم أغسل اليدين بعد ذلك .
- لا يجب استخدام المكياج أو العطور في منطقة تجهيز الطعام .
- لا تتكأ على الأجهزة أو تجلس على الطريزة .

### لستة الحفاظ على الصحة الشخصية :

**كل يوم قبل بدء العمل تأكد بنفسك من الآتى :-**

- أنا لست مريضاً (درجة الحرارة - اسهال - أو برد)
- ليس لدى جروح أو حروق
- يداى مغسولتان
- أخذت حمام قبل الذهاب للعمل
- اظافر نظيفة ومقصوفة .
- ليس لدى اظافر صناعية ولا طلاء اظافر
- لا أرتدى مجوهرات
- الزى الخاص بى نظيف
- مريلة المطبخ الخاصة نظيفة
- ارتدى شبكة الشعر الخاصة بى



## أنواع الترمومتر :-

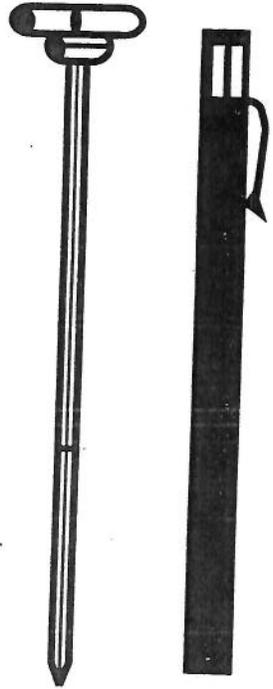
### ترمومتر كهريائى

- يقيس درجة الحرارة كهريائيا من خلال (طرف حساس) فى النهاية .
- تظهر درجة الحرارة بالأرقام على الشاشة .

### ترمومترئنائى المعدن ذو الساق

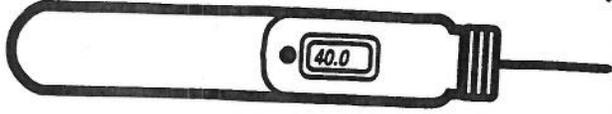
- أشهر أنواع ترمومتر الطعام .
- يقيس درجة الحرارة عن طريق الساق المعدنى
- تظهر الحرارة بالمؤشر على النهاية الأخرى من الوحدة
- له زرار خاص لضبط الجهاز

لا تترك ترمومتر البخار فى الطعام يطبخ فى فرن أو ميكرويف أو بوتجاز .



ترمومتر رقمى :-

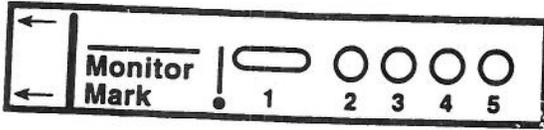
- يقيس درجة الحرارة خلال نهاية معدنية .
- تظهر الحرارة على الشاشة .



بعض الأنواع الأخرى من ترمومتر الطعام

ترمومتر وقتى ( TTI ) :

- يوجد دائماً داخل العبوات ويبدو كأنه تكت .
- يحتوى على بلورات يتغير لونها اذا وصل الطعام لدرجة حرارة غير آمنه



ترمومتر للملوى - للموم - للأطباق العميقة :

يستخدم فقط لنوع واحد من الطعام (حلوى - لحم - طعام محمر تحمير عميق)

**تحذير :** لا يستخدم الترمومتر الزئبقى أو الزجاج لأن الزجاج يمكن أن يكسر - والزئبق مادة

سامة .

ترمومتر الأجهزة :

- مثل الترمومتر الموجود فى الثلاجة والفریزار وكذلك فى غسالة الأطباق والدفاية .
- ويجب أخذ درجة حرارة الطعام الموجوده على الدفاية أو فى الفريزار فى أثناء وجوده فى هذه الوحدات للتأكد من سلامة الأجهزة .

## درجات الحرارة العادية أو المعروفة للأجهزة المختلفة

الثلاجات	٣٥ فهرنهايت - ٣٨ ف (١٠٧ : ٣,٣ درجة مئوية)
الفریزر	- ١٠ ف - صفر فهرنهايت (-٢٣,٣ : - ١٧,٨ درجة مئوية)
دفايات حفظ الطعام ساخن	١٤٠ ف (٦٠ درجة مئوية) أو أعلى
غسالة أطباق	١٨٠ ف أو (٨٢,٢ درجة مئوية)
تعقيم كيميائي	١٢٠ ف أو (٤٨,٩ : ٦٠ درجة مئوية)

معلومات اضافية من اجل طعام سالم ومأمون : لا تترك باب الثلاجة أو الفريزر مفتوح فترة أطول من الفترة اللازمة لأخذ أو وضع طعام من وإلى الوحدة .  
لماذا ؟ لأن هذا التصرف يرفع درجة حرارة الهواء داخل الوحدة مما قد يعرض الطعام داخل الوحدة لدرجات حرارة خطر . لنفس السبب لا يجب تخزين طعام ساخن في الثلاجة أو الفريزر .

### المحافظة على الترمومتر :

جميع الترمومترات يجب أن يضبط معيارها (تضبط حتى تقيس درجة حرارة صح) وتخفظ نظيفة ومعقمة .

### ضبط معيار الترمومتر ثنائي المعدن ذو الساق :

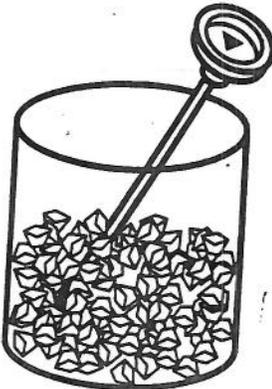
متى ؟

بعد استخدامه في درجة حرارة شديدة الارتفاع  
أو شديدة الانخفاض أو بعد وقوعه  
أو رجه بشده وفي أوقات محدوده بانتظام .

كيف ؟

### هناك طريقة بسيطة لضبط معيار الترمومتر :

- يوضع الجزء الحساس من الترمومتر في كوب به ٥٠% ماء و ٥٠% ثلج .
- تأكد أن الجزء الحساس لا يلمس جدار الكوب أو قاع الكوب .



- أنتظر ٤ أو ٥ دقائق أو حتى يثبت المؤشر في مكانه .
- لف الصمولة حتى يستقر المؤشر على ٣٢ فهرنهايت أو صفر درجة مئوية .
- نظف وعقم الترمومتر وعلبته قبل الاستعمال .

### ضبط معيار الترمومتر الزوجي والترمومتر الرقمي :

يجب ضبط المعيار بانتظام باستخدام طريقة نقطة الثلج - وإذا كانت القراءة غير مضبوطة يجب استخدام بطارية جديدة وإذا لم تتغير القراءة يجب فحص الترمومتر على يد فني متخصص .

### تنظيف وتعقيم :

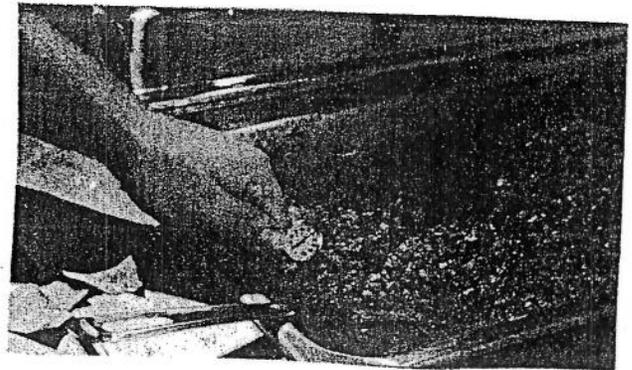
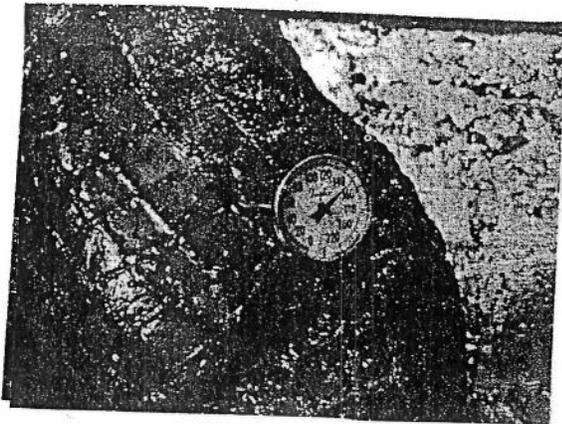
- يجب غسل وشطف وتطهير الترمومتر ثم يترك ليجف في الهواء قبل وبعد كل استعمال .
- استخدم محلول مطهر مثل الذي يستخدم لتطهير ادوات الطعام مثل الأطباق وخلافة .

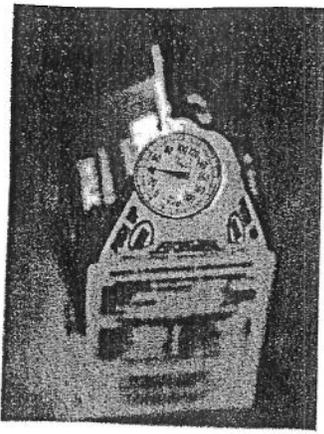
### استخدام الترمومتر :

- يجب الانتظار حتى يثبت المؤشر في موضعه أو تثبت القراءة ولا تتغير .
- يجب ان تنتظر ١٥ ثانية اضافية ثم تسجل القراءة مع ملاحظة عدم لمس طرف الترمومتر لجوانب أو قاع الأثناء .
- الأثناء قد يكون اسخن أو أبرد من الطعام الموجود داخله وبهذا يعطيك قراءة غير صحيحة .

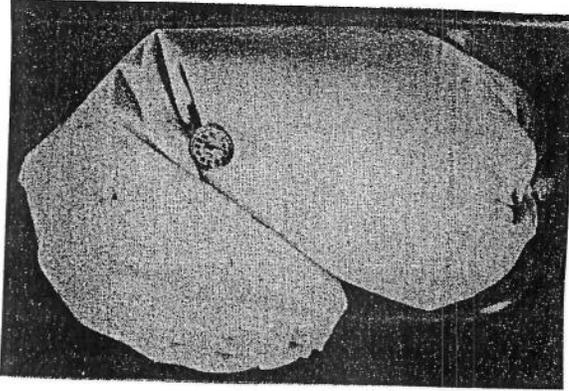
### قس درجة حرارة الطعام باستخدام الطرق الآتية : -

- يجب وضع الطرف الحساس للترمومتر في وسط أو في اسفك جزء من الطعام .
- يجب مراجعة درجة حرارة الأطعمة كبيرة الحجم في مكانين مختلفين على الأقل .

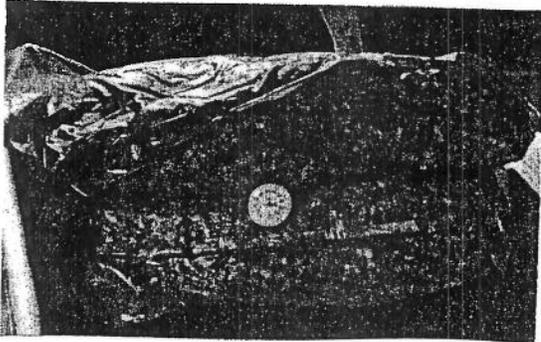




- أفتح عينة واحدة من المعلبات مثل اللبن وضع الترمومتر داخل العبوة من الفتحة وبعد الانتهاء من تسجيل درجة الحرارة تستخدم هذه العبوة مباشرة في الطبخ .



- أما الأكياس التي تحتوى على مواد لينة مثل اللبن البودرة أو اللحم المفروم مثلا فيمكن ثنى الكيس حول طرف الترمومتر الحساس مع مراعاة عدم احداث ثقب في العبوة .



- ممكن وضع الترمومتر بين عبوتين من عبوات الطعام المثلج

معلومات اضافية من أجل طعام آمن وسليم : عند قياس درجة حرارة طعام خارج من الميكرويف أو طعام تم طبخه يجب ترك الطعام بضع دقائق حتى تتساوى درجة الحرارة فى جميع أجزاء الطعام .

يجب ان تملأ البيانات فى سجل درجة الحرارة الخاص بالمطعم بحرص شديد .

١ - سجل الوقت الذى أخذت فيه درجة الحرارة .

٢ - سجل درجة حرارة الطعام .

٣ - كتابة الملاحظات اذا كانت هناك أى ملاحظات غير عادية مثلا : اذا كان الطعام فوق

الدفاية لحفظ الطعام ساخن أقل من ١٤٠ فهرنهايت أو (٦٠ درجة مئوية) يجب ابلاغ

المدير فى الحال .

نموذج لأورنيك حفظ الطعام ساخن - نوع واحد فقط من الطعام

اسمك : .....	
التاريخ : .....	
نوع الطعام : .....	
الوقت	درجة الحرارة

سياسة المطعم الذي أعمل فيه لاستخدام الترمومتر وتسجيل درجة الحرارة هي : -

---

---

---

## تدريب تعليمي ٢:

- ١ - صح أم خطأ : عندما تحتوى الثلجة على ترمومتر فإنه يكفيك أن تسجل درجة حرارة الوحدة وليس الطعام الموجود بداخلها .
- ٢ - اذكر على الأقل نوعين من ترمومتر الطعام :
  - ١
  - ٢
- ٣ - صح أم خطأ : الترمومتر يجب أن ينظف ويطهر قبل وبعد كل استعمال .
- ٤ - اذا كان لديك قطعة رستو كبيرة أين تضع الترمومتر لتقيس درجة الحرارة :
  - أ) في ارفع أو أرق جزء في القطعة .
  - ب) قرب نهاية العظم .
  - ج) في المنتصف أو في الجزء السميك من القطعة .
- ٥ - صح أم خطأ : درجة حرارة منطقة الخطر التي تنمو فيها البكتيريا على احسن وجه في الطعام هي ٤٠ الى ١٤٠ فهرنهايت أو ٤,٤ الى ٦٠ درجة مئوية .

## الدرس الثالث : استلام وتخزين الطعام بأمان

### مقدمة : لماذا الاستلام والتخزين مهمين لسلامة الطعام ؟

عند الاستلام نتاح لك الفرصة لأول مرة لأختبار الطعام . وقبل أن تسمح بتسليم الطعام يجب أن تتبع بعض القواعد الهامة الخاصة باستلام الطعام .

- ١ - تأكد من درجة حرارة الطعام عند الاستلام . لا يجب استلام أى أطعمة درجة حرارتها غير ملائمة . استخدم الترمومتر الخاص بالطعام لقياس درجة الحرارة .
- ٢ - يجب ارجاع أى اطعمة تعدت تاريخ صلاحيتها .
- ٣ - فتش عن أى علامات تلف .
- ٤ - فتش عن علامات احتمالات التلوث .
- ٥ - اختصر الوقت الذى يقضيه الطعام فى منطقة درجة الحرارة الخطر (٤٠ - ١٤٠ فهرنهايت) أو (٤,٤ - ٦٠ درجة مئوية) ضع الطعام بسرعة فى أماكن التخزين .
- ٦ - حافظ على منطقة الاستلام نظيفة جيدة الأضاءة خالية من الحشرات .
- ٧ - يمكنك بعد أخذ موافقة مديرك أن ترفض استلام طعام فى أوقات الذروة من العمل .
- ٨ - تأكد ان عربة نقل الطعام أو سلة نقل الطعام نظيفة .

### معلومة اضافية من اجل طعام آمن :

إذا كان لديك أى شك بالنسبة لسلامة أى نوع من الأطعمة بلغ مديرك .

### سياسة المطعم فى استلام الطعام هى :

---

---

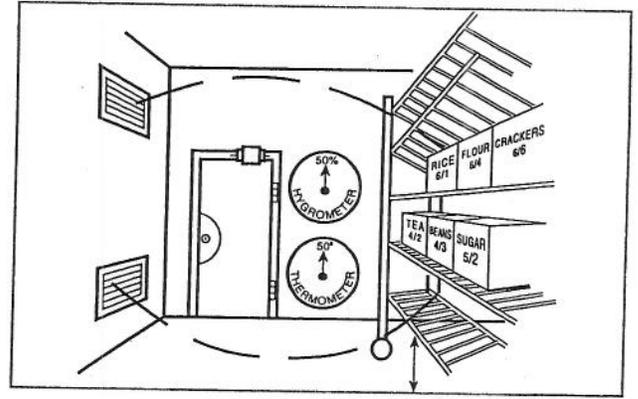
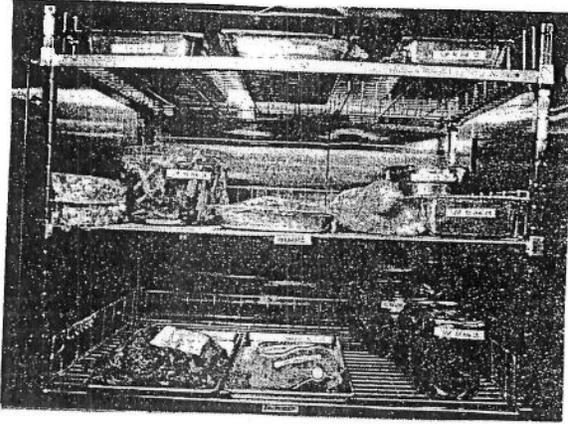
---

فى التخزين توجد عدة قواعد امنية يجب اتباعها :

- ١ - استخدم قاعدة FIFO (الأول فى التخزين - الأول فى الأستخدام) ، مثلا : اذا كان عندك احد المعلبات عليها تاريخ ٩٣/٦/٤ وأخرى عليها تاريخ ٩٣/٧/٦ . لذلك يجب عليك وضع العلبة التى عليها تاريخ ٦ يوليو وراء العلبة التى عليها تاريخ ٤ يونية . وبذلك الأقدم يستخدم الأول . يجب كتابة تاريخ الأستلام على جميع الأطعمة عند استلامها .
- ٢ - يجب تخزين الطعام النئى أسفل الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل داخل الثلاجة .
- ٣ - لا تملئ الأرفف أو تخزين الطعام على الأرض أو ملتصق بالحائط
- ٤ - يجب التخلص من جميع الأطعمة عند انتهاء تاريخ صلاحيتها .
- ٥ - احتفظ بالطعام ملفوف جيدا أو داخل وعاء نظيف .
- ٦ - يجب المحافظة على مكان تخزين الطعام نظيف وكذلك صوانى وعربات نقل الطعام .
- ٧ - لا تترك الزبالة أو المخلفات قريبة من مكان التخزين ودائما تخلص من الحشرات .

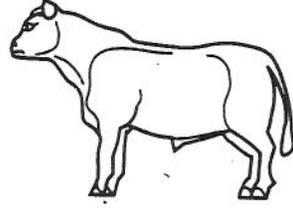
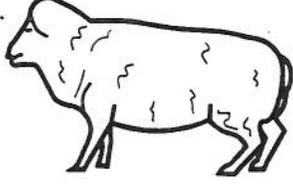
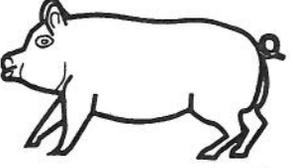
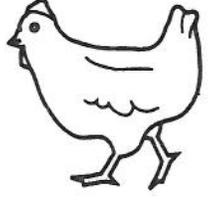
#### ملاحظات هامة لسلامة الطعام :-

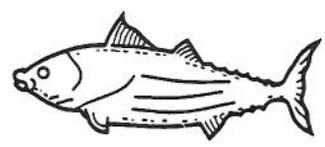
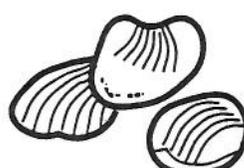
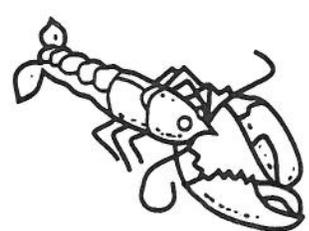
دائما خزن الطعام فى مكان جاف بعيد عن ضوء الشمس وبعيد عن مواسير أو أنابيب (ماء ، غاز ، خلافة) وأيضا بعيد عن جدار الثلاجة أو الفريزر .



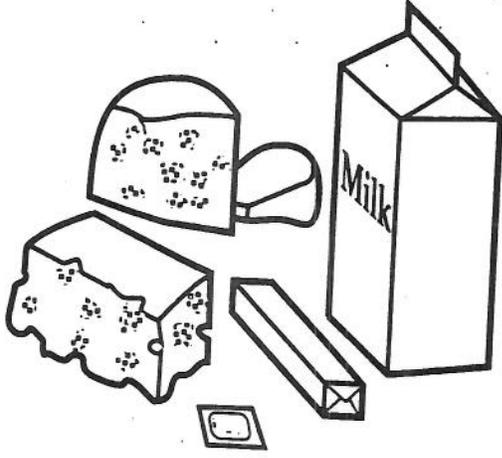
السياسة المتبعة فى مطعمى لتخزين الطعام هى :

## قبول الطعام ثم تخزينه

مرفوض	مقبول	نوع الطعام
<p>اللون : بني</p> <p>أو مخضر - أو بني مخضر</p> <p>أو بنفسجي - أو بقع سوداء</p> <p>أو بيضاء</p> <p>الملمس : لزج غير متماسك</p> <p>أو جاف .</p> <p>إذا كانت هذه اللحوم مغلقة :</p> <p>إذا كانت الكرتونة مقطوعة</p> <p>أو الغلاف متسخ أو مقطوع</p> <p>ترفض .</p>	<p>درجة حرارة :</p> <p>٤٠ ف (٤ - ٢٤) أو أقل</p> <p>لون الكندوز :</p> <p>أحمر فاتح (مثل الكريز)</p> <p>لون الضأن :</p> <p>أحمر فاتح</p> <p>لون الخنزير :</p> <p>دهن أبيض على اجزاء</p> <p>بمبي .</p> <p>الملمس : متماسك وإذا</p> <p>ضغط عليه يعود مرة</p> <p>أخرى لمكانه .</p>	<p>لحوم طازجة</p> <p>(بقري - ضأن - خنزير)</p>   
<p>اللون : يميل الى البنفسجي أو</p> <p>الأخضر - أو لون أخضر</p> <p>باهت حول الرقبة أو اطراف</p> <p>اجنحة سوداء .</p> <p>الرائحة : غير طيبة</p> <p>الملمس : لزج تحت الأجنحة</p> <p>وحول الفقرات . لحم ناعم</p> <p>ومترهل .</p>	<p>درجة حرارة عند ٤٠ ف</p> <p>(٤,٤) أو أقل</p> <p>اللون : لا يوجد اختفاء</p> <p>اللون .</p> <p>الملمس : متماسك - يعود</p> <p>مرة أخرى لموضعه اذا</p> <p>ضغط عليه يجب أن تحاط</p> <p>بتلج مجروش .</p>	<p>طيور طازجة</p> 

مرفوض	مقبول	نوع الطعام
<p>اللون : الخياشيم رمادية أو رمادي مخضر</p> <p>الرائحة : عفنة أو امونيا</p> <p>العيون : غائرة - ليست لامعة - الحواف حمراء .</p> <p>الملمس : خياشيم جافة لحم ناعم ولزج وإذا ضغط عليه يترك علامة</p>	<p>درجة الحرارة عند ٤٠ف أو (٤,٤) أو أقل .</p> <p>الرائحة : لا توجد رائحة عفنة</p> <p>العيون : لامعة - ممتلئة</p> <p>الملمس : اللحم والبطن متماسكة - تعود الى موضعها اذا ضغط عليها</p> <p>محاطة بالثلج المجروش</p>	<p>اسماك طازجة</p> 
<p>الصدفة المفتوحة قليلا ولا تغلق حين الضغط عليها تعنى أن المحار قد مات</p>	<p>درجة الحرارة عند ٤٥ف أو (٧,٢) أو أقل بالنسبة للصدقات الحية أما المتلجة فتحفظ عند درجة حرارة صفر ف أو (-١٧)</p> <p>لا توجد لها رائحة نفاذه</p> <p>الصدفة مقفولة</p> <p>تتقل حيه ويوجد على صدقتها معلومات الشحن متضمن التاريخ ويحفظ بمعلومات الشحن لمدة ٩٠ يوما .</p>	<p>اسماك ذات صدفة</p> 
<p>الصدفه ناعمة ولها رائحة نفاذه</p>	<p>درجة الحرارة عند ٤٥ف أو (٧,٢) أو أقل للأستاكوزا الحى وعند درجة صفر ف أو (-١٧)</p> <p>تسحن حية وليس لها رائحة نفاذه صدقتها ثقيلة ونشفه .</p>	<p>الجمبرى والاستاكوزة</p> 

ملحوظة اضافية لسلامة الطعام : يجب تخزين كل اللحوم والطيور والاسماك الطازجة والأسماك ذات الصدفة فورا فى الثلاجة وحفظ هذه الأطعمة فى درجة حرارة أقل يساعد على بقاء الطعام مدة أطول .



#### اللبن ومنتجات الألبان :

- درجة الحرارة عند ٤٠ ف (٤,٤°) أو أقل لا تقبل
- هذه المنتجات أبدا قبل التأكد من درجة حرارتها .
- اللبن المبستر : يجب أن يكون تاريخ الصلاحية سارى المفعول
- تحفظ بالثلاجة

#### مواصفات خاصة بالجبن :

- الطبقة الخارجية نظيفة وليست مشققة .
- لها الرائحة والطعم المعتاد

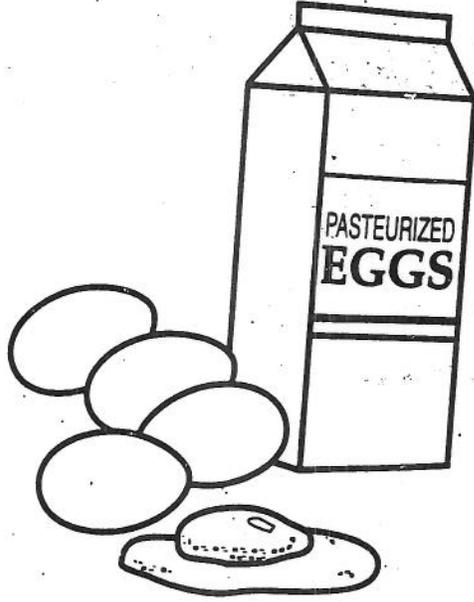
#### مواصفات خاصة للذبد :

- ليس لها رائحة منفرة
- لا يوجد عليها عفن أو أى وساخة



#### البيض ومنتجات البيض المبسترة :

- البيض الصحيح يسلم بارد
- قشرة البيض يجب أن تكون سليمة نظيفة
- يجب حفظ البيض فى كرتونته الخاصة به فى الثلاجة
- عند درجة حرارة ٤٠ ف أو (٤,٤°) أو أقل
- يحفظ بعيدا عن الأطعمة ذات الرائحة النفاذة مثل البصل .



### البيض المجمد :

- درجة الحرارة : عند (صفر)ف أو (-٢,٧°) أو أقل
- يستخدم قبل انتهاء تاريخ الصلاحية
- يحفظ عند درجة حرارة (صفر)ف أو (-١٧°) أو أقل
- يذاب داخل الثلاجة

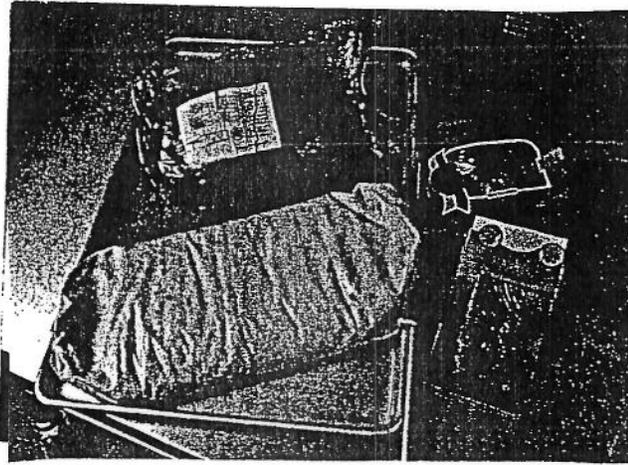
### البيض السائل :

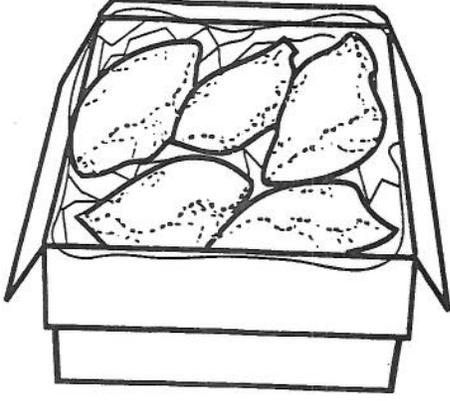
- درجة الحرارة : عند ٠.٤ف (٤,٤°) أو أقل
- تستخدم قبل انتهاء تاريخ الصلاحية
- تحفظ فوراً في الثلاجة

### البيض الجاف : (يحتوي على مواد خبيز)

- يستخدم قبل تاريخ انتهاء الصلاحية
- يخزن بالثلاجة أو في مكان بارد جاف بعيداً عن الضوء
- بعد اضافة السائل يجب أن يحفظ في الثلاجة ويضع السائل للكمية التي سوف تستخدم فقط
- جو معدل للخبيز (MAP) [يطهو خفيف أولاً ثم يدخل الفرن]
- درجة الحرارة : عند درجة الحرارة المكتوبة على العبوة تسلم قبل انتهاء تاريخ الصلاحية في عبوه نظيفة سليمة
- تحفظ في الثلاجة عند درجة حرارة ٣٢ -

٣٥ف (صفر - ١,٧°)





## سوسى فيد (تعبير فرنسى يعنى مفرغة الهواء)

درجة الحرارة :

عند درجة الحرارة المكتوبة على العبوة

التجميد عند درجة حرارة (صفر)ف (-١٧°) أو أقل

تسلم قبل انتهاء تاريخ الصلاحية فى عبوة نظيفة وسليمة

تحفظ فى درجة حرارة ما بين ٣٣ - ٣٤ف (٠,٦ - ٠,١°)

الطعام المجمد :

درجة الحرارة : عند (صفر)ف (-١٧°) أو أقل

فيما عدا الأيس كريم عند ٦ف الى ١٠ف (-١٤,٤°)

الى (-١٢,٢°)

يجب رفض أى طعام اذا كان هناك دليل انه اعيد

تجميده مثل :

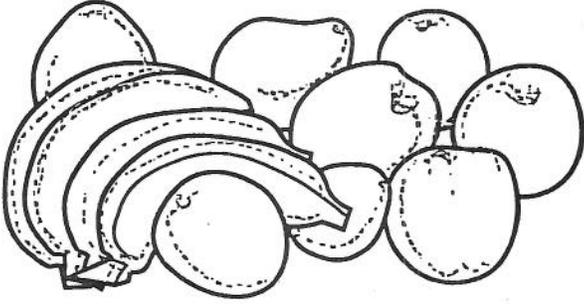
اذا كان هناك سوائل أو سوائل متجمدة داخل

الكرتونة .

بلورات كبيرة من الثلج على المنتج .

كرتونة مقطوعة أو متغير شكلها أو منتج متغير

شكله .

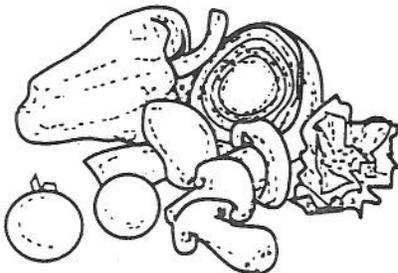


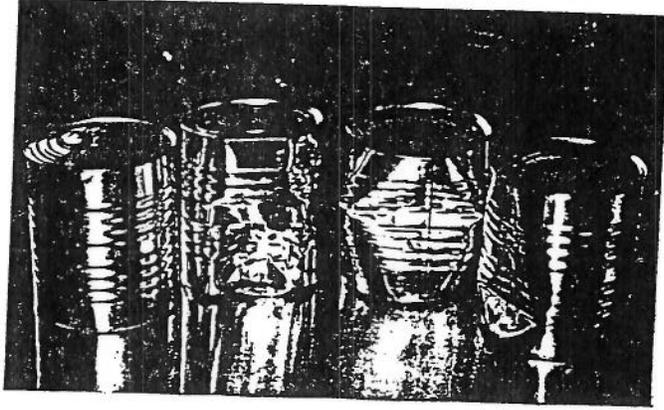
فواكه وخضراوات :

تشحن بدون أى علامات على فسدها مثل العفن أو الحشرات

يحافظ عليها من أن يضغط عليها أو تطبق

أو تمسك باليد من غير داعى .





### معلبات :

يجب رفض أى معلبات غير صالحة .

علامات عدم الصلاحية كالاتى:

- أن تكون العلبة منتفخة من أى من الجانبيين (أعلى أو أسفل)

- بها تسريب

- بها صدأ

- لا يوجد عليها تكت أو تكت موجود ولا

يمكن قرائته

### تحذير : لا تتذوق أبدا محتويات المعلبات الغير صالحة.



احتمال تعرضك لمرض خطير موجود ولنفس السبب

لا تقبل أبدا خضر أو فاكهة معلبة .

أطعمة جافة :

- تسلم فى كرتونة سليمة ونظيفة

- ابحث عن الحشرات فى الدقيق والمكرونه

وذلك بفرد كمية من المنتج على ورقة بنى

- يجب عدم استلام المنتج اذا وجدت حشرات

التعامل مع الطعام الفاسد - الملوث أو المنتهى الصلاحية :

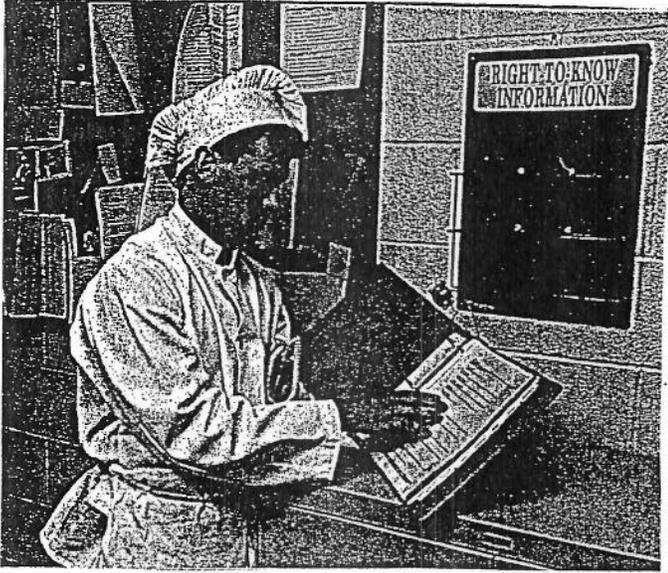
القاعدة الأساسية للتعامل مع الطعام هى :

( اذا كان عندك شك تخلص منه )

تخزين الكيماويات ( مواد التنظيف ) :

١ - تخزن فى العبوة الأصلية أو أى عبوة اخرى بشرط أن تكتب الأسم عليها .

٢ - لا يجب تخزين الكيماويات فى عبوات الأكل ولا يجب تخزين الأكل فى عبوات الكيماويات.



- ٣ - تخزين بعيدا عن مناطق تخزين الطعام أو اعداده .
- ٤ - لا تسمح للكيماويات أن تلمس أو تختلط بالطعام .  
يجب التخلص من أى طعام تلوث بالكيماويات .
- ٥ - نظف أى كيماويات قد تكون سكبت بالخطأ .
- ٦ - أغسل يديك وغير الزى اذا لزم الأمر قبل العودة للعمل

### ملحوظة اضافية لسلامة الطعام :

يجب اتباع جميع التعليمات الواردة فى الـ MSDS بالأضافة  
اذا وضعت الكيماويات فى عبوات صغيرة يجب كتابة المحتويات على العبوة ويجب ان  
تخزن بطريقة صحيحة .

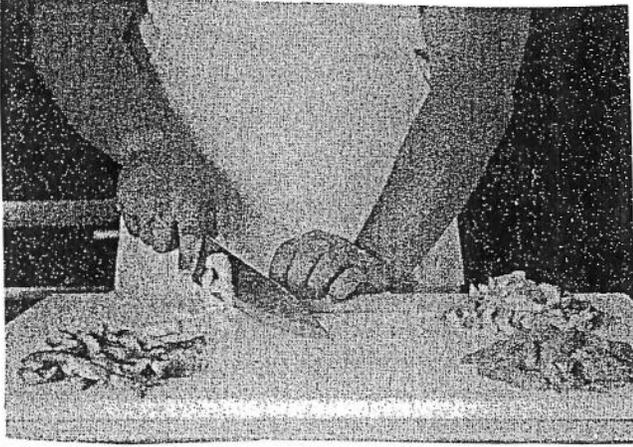
### تدريبات ٣ :

- ١ - اين يمكنك تخزين الطعام النيئ فى الثلاجة ؟  
(أ) فوق كل الأطعمة الأخرى .  
(ب) تحت الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل .  
(ج) على الأرض .
- ٢ - بعد اضافة الماء الى البيض المجفف يجب عليك تخزينه فى :  
(أ) الفريزر .  
(ب) على الرف أو طولة العمل .  
(ج) فى الثلاجة .
- ٣ - صح أم خطأ : اذا كان عندك شك فى سلامة الطعام الوارد لك يجب الرجوع للمدير .
- ٤ - صح أم خطأ : البيض الصحيح (الطازج) لا يجب ان يخزن فى الثلاجة .
- ٥ - اذا كان الطعام الوارد مجمد - كيف لك أن تعرف انه اعيد تجميده . حدد أثنين

## الدرس الرابع : تجهيز وتقديم طعام سليم :

### مقدمة : لماذا طريقة التجهيز والتقديم مهمة لسلامة الطعام ؟

التلوث بالبكتيريا قد يحدث أثناء تداول الطعام بالأيدي أكثر من مرة ولمدة طويلة . مهم أن نحافظ على الطعام الساخن سخن والطعام البارد بارد لمنع البكتيريا من التكاثر .  
الهدف الأساسي هنا هو اختصار وقت تداول الطعام باليد والحفاظ على درجة حرارة مناسبة للأطعمة المختلفة . قلل فرصة التلوث من يديك أو أى شئ آخر للطعام .



### كيف يمنع تبادل التلوث :

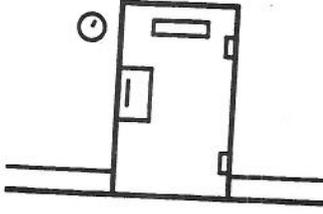
- ١ - أغسل يديك كلما لزم الأمر وخصوصا بعد التعامل مع طعام نيئ أو بعد التنظيف .
- ٢ - بعد طهو الطعام قلل لمس الطعام بيديك قدر الأماكن
- ٣ - نظف وطهر كل الأدوات المستخدمة في الطعام وخصوصا السكاكين - وبورد التقطيع بعد الاستخدام أو الانتقال الى طعام آخر وأحيانا عند تحضير كمية كبيرة من الطعام .

### الاحتفاظ بالطعام بعيدا عن منطقة درجة الحرارة الخطاء

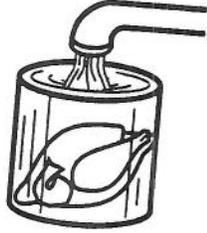
- ١ - قلل وقت تواجد الطعام في درجة حرارة خطر وتذكر أنه من وقت الأستلام الى وقت التقديم لا يجب ان يكون الطعام في درجة الحرارة هذه أكثر من ٤ ساعات اجمالى .
  - ٢ - استخدم ترمومتر الطعام الخاص بك للتأكد من درجة الحرارة .
  - ٣ - جهز الطعام بكميات صغيرة .
- خرج من الفريز الكمية المطلوبة فقط واحتفظ بها في الثلاجة .

- اشتغل دائما بالكمية التي يمكن ان تنتهي من تجهيزها في أقل من أربع ساعات .
- أعد الطعام الى الثلاجة اذا كان عليك عمل شئ آخر أو بعد الانتهاء من تجهيزها .
- يجب طهي الطعام في أقرب وقت ممكن من وقت التقديم .

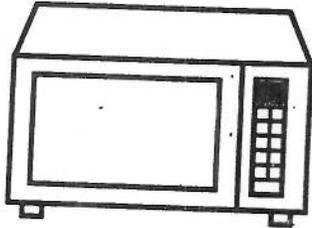
## الطرق المختلفة لأذابة الطعام المجمد :



١ - في الثلاجة في وعاء عميق اسفل الطعام الذي تم طهوه أو الجاهز للأكل - حاول توفير مكان في الثلاجة للأطعمة الكبيرة الحجم مثل الديك الرومي وعرق اللحم. يمكن ان تستغرق عملية الأذابة من يوم الى ثلاثة أيام . أترك مسافة حول الطعام المذاب للهواء .



٢ - تحت مياه جارئة صالحة للشرب عند درجة حرارة ٧٠ف (١٠٢،١) أو أقل لمدة لا تزيد عن ساعتين . استخدم الحوض الخاص بتجهيز الطعام مع مراعاة أن الماء لا يتناثر على طعام آخر أو أى أدوات سوف تستعمل مع الطعام . بعد تمام عملية الأذابة يجب غسل وتطهير الحوض وباقي الأدوات المستعملة .



٣ - داخل فرن الميكرويف فقط اذا كان الطعام سوف يطهى في الحال او اذا كنت سوف تنهى عملية الطهو في الميكرويف .

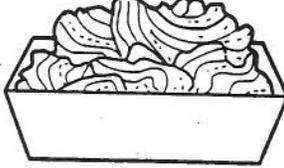
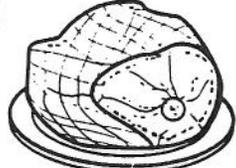
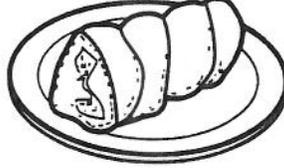
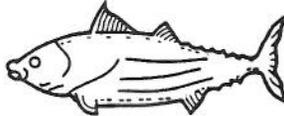


٤ - كجزء من عملية الطهي مثلا الهامبورجر والجمبرى احيانا تطهى وهي مازالت مجمدة .

**ملحوظة اضافية لسلامة الطعام : لا تذيب طعام أبدا في درجة حرارة الغرفة .**

## درجة الحرارة والوقت المناسبين لطهو الطعام :

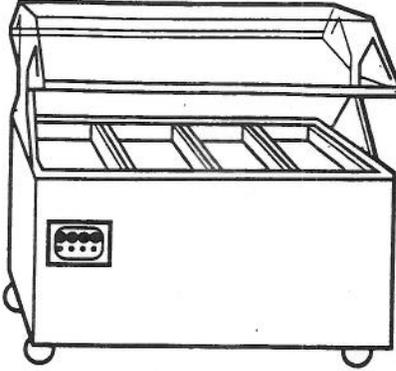
اطهو كل طعام على الأقل عند أقل درجة حرارة آمنة له .

<p>طيور - حشو - لحوم محشية - جلاش ومكرونه محشية عند ١٦٥ ف (٧٣,٩) لمدة ١٥ ثانية . اطهو الحشو واللحوم أولا ثم احشى الطعام .</p>	
<p>اللحم المفروم (يتضمن البقرى المفروم والخنزير المفروم) ١٥٥ ف (٦٨,٣) لمدة ١٥ ثانية .</p>	
<p>لحم خنزير - سمك المزارع - لحوم مبخرة - بيض محضر سابقا [١٥٥ ف (٦٨,٣) لمدة ١٥ ثانية - ١٥٠ ف (٦٥,٦)] لمدة دقيقة واحدة أو ٤٥ ف (٦٢,٨) لمدة ٣ دقائق .</p>	
<p>عرق اللحم البقرى - ١٤٥ ف (٦٢,٨) لمدة ٣ دقائق ١٤٠ ف (٦٠) لمدة ١٢ دقيقة أو ٣٠ ف (٥٤,٤) لمدة ١٢١ دقيقة .</p>	
<p>سمك - منتجات البحار - لحم بقرى (مكعبات أو مقطع) - بتلو - ضأن - نيفا - بيض طازج للتقديم فى الحال ولكل الأطعمة الأخرى الغير مذكورة فى هذا الجدول ١٤٥ ف (٦٢,٨) لمدة ١٥ ثانية . اضع على الأقل ٢٥ ف أو ١٤ لكل من درجات الحرارة السابقة عند الطهو فى الميكرويف .</p>	

## طرق عامة للحفاظ على الطعام الساخن والبارد :

- لا تضيف طعام جديد الى طعام قديم
- استخدم ادوات غرف لها يد طويلة وبذلك تكون يديك بعيدة عن الطعام وفى حالة عدم الاستخدام يجب ان تكون الملعقة فى الطعام واليد متجه بعيدا عن الطعام أو فى مياه جارئة صالحة للشرب .

- قلب الطعام بانتظام
- احتفظ بالوعاء مغطى
- ينقل الطعام عند درجة الحرارة المناسبة فى أوعية مغطاه لمنع التلوث صوانى التقديم والأوعية يجب ان تتظف وتطهر (انظر درس ٥ للنظافة والتطهير)

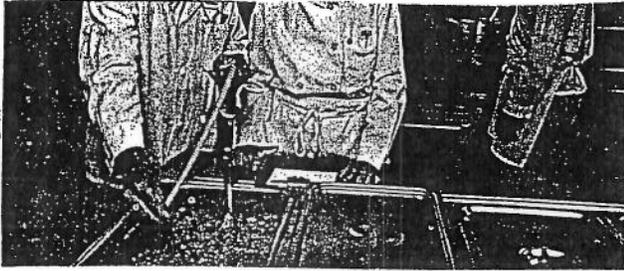


### الأحتفاظ بالحرارة :

اجهزة الأحتفاظ بالحرارة مثل - تربييزة البخار الساخنة

### معلومات اضافية لسلامة الطعام الساخن

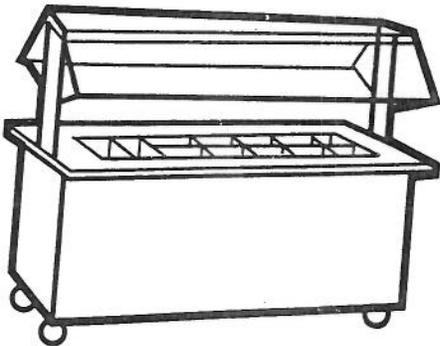
- يجب الاحتفاظ بالطعام الساخن عند ٤٠ ف (١٠٠) أو أعلى .
- قس درجة حرارة الطعام الساخن على الأقل مرة كل ساعتين فى اكثر من مكان . تأكد من قياس درجة حرارة الطعام نفسه وليس الوحدة الموجود فيها الطعام .
- لا تضيف طعام معه حديثا الى طعام موجود بالفعل فى



- وعاء حفظ الطعام ساخن .
- لا تضيف طعام نبيى الى طعام مطبوخ
- قلب الطعام جيدا .

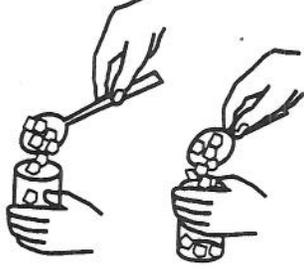
### الاحتفاظ بالطعام بارد :

- يحتفظ بالطعام البارد عند درجة حرارة ٤٠ ف أو أقل .
- قس درجة حرارة الطعام البارد على الأقل مرة كل ٤ ساعات
- تأكد من درجة حرارة الطعام نفسه وليس الوعاء الحافظ .
- لا تضيف طعام طازج الى طعام موجود بالفعل فى الوعاء .
- رتب الأضائة فى الوحدة بحيث تبعد الحرارة المنبعثة من اللمبة بعيدا عن الطعام .



• الثلج يعتبر طعاما ولذلك يجب أن يصنع من ماء صالح للشرب ويجب ان يستبدل اذا تلوث من طعام اخر

• لا تضع الطعام المغلى مثل اللبنة من الكريمة اللباني مباشرة فى الثلج يجب أن تتلج الطعام مبدئياً ثم نضعهم فى اناء معدن ثم تضع الأناء فى الثلج .



### تقديم الطعام بأمان :

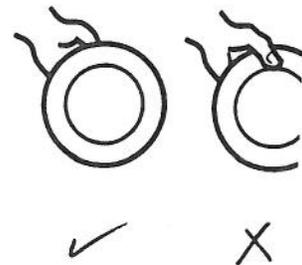
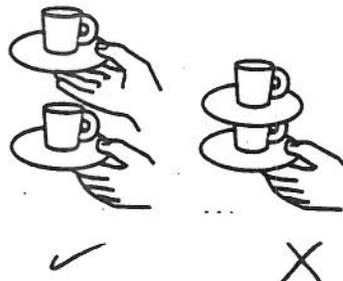
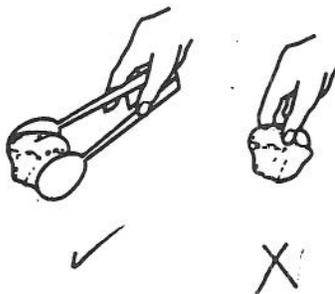
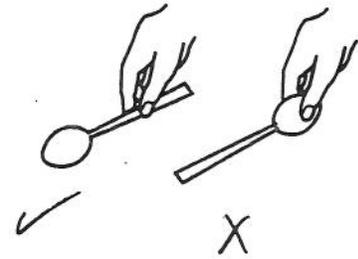
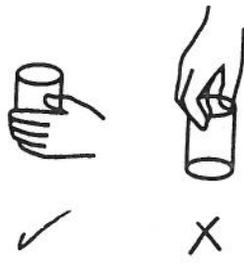
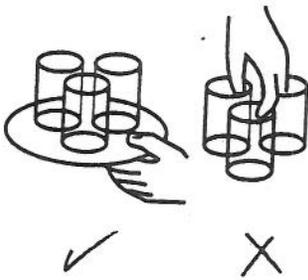
لا تلمس اى جزء من الأدوات التى سوف تلامس الطعام أو فم الزبون  
الآتى بعض المعلومات الإضافية للتقديم :

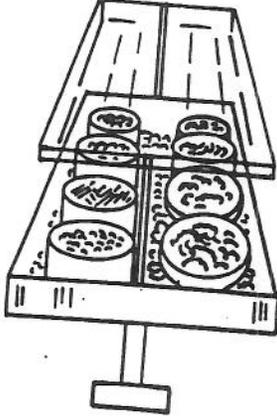
- احمل الأطباق من أسفل أو من على الحرف .
- امسك الكوب من اسفل أو من اليد .
- احمل الفضيات من الأيدى .

• اغرف الثلج بمعلقة طويلة اليد وليست قابلة للكسر .

• لا تستخدم الزجاج أو الأكواب أو السلاطين أو معلاق ليس لها يد .

• لا يجب اعادة استخدام اى طعام غير مغلف أو معد سابقا وسبق تقديمه لزبون آخر وهذا يتضمن الخبز ومحشيات والصلصة





## أخدم نفسك بنفسك ( بوفيه مفتوح )

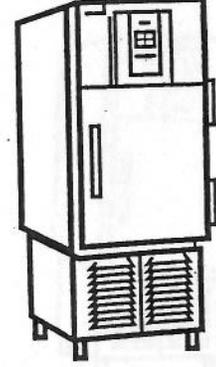
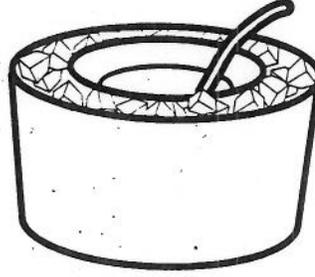
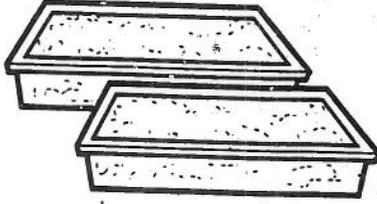
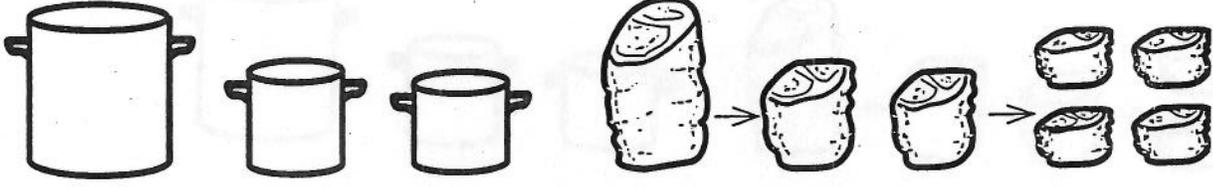
- تأكد أن الطعام مغطى أثناء التقديم .
- خذ الأطباق والفضيات المستعملة وبدلهم بأخرى نظيفة للضيوف الذين يعودون الى البوفيه .
- بدل جميع الأطعمة والفضيات التي قد تكون تلوثت بواسطة الزبائن عن طريق اللمس أو السقوط على الأرض أو يقع عليها طعام آخر .

## تبريد الطعام الساخن :

منظمة الطعام والدواء العالمين (FDA's) سنة ١٩٩٧ أوصت بست ساعات تبريد على

مرحلتين :-

- ١ - عدد ساعتين بين درجة حرارة (١٤٠ف - ٧٠ف) (-٢١,١) .
  - ٢ - عدد ٤ ساعات عند ٧٠ف (٢١,١) الى ٤١ف (٥,٥)
- استخدم الخطوات الآتية للتبريد السريع من ١٤٠ف (٦٠) الى ٤٠ف (٢٤,٤) أو أقل .
  - قسم الطعام الى قطع صغير بأحدى الطرق الآتية :-
    - قطع قطعة اللحم الكبيرة الى قطع صغيرة .
    - استخدم طبق غير عميق مبرد سابقا . ضع الطعام السميك مثل الشيلي عمق الطبق لا يجب ان يزيد على البوصتان .
    - ضع الطعام الغير سميك مثل شوربة الدجاج في طبق لا يزيد عمقه على ثلاث بوصات .
    - ضع الأطباق على الرف العلوى فى الثلجة ثم غطها بعد أن تبرد .
    - استخدم حمام الماء المتلج لتبريد كمية كبيرة من الطعام . ضع الطعام الساخن فى قارب ثم ضع هذا القارب فى وعاء اكبر ثم اضع الثلج مع الماء حول القارب الساخن لا تنسى ان تقلب الطعام كذلك الماء المتلج اضع ثلج ثانى لزوم الأمر .
    - قس درجة حرارة الطعام فى اكثر من مكان للتأكد من سرعة تبريده .
    - لا تستخدم ابدا الثلجة او الفريز لتبريد كميات كبيرة من الطعام .
    - قبل الطعام بانتظام .
    - ضع تكت على الطعام مكتوب عليه التاريخ - نوع الطعام - الميعاد الذى تم فيه تحضير الطعام



ملاحظات اضافية لسلامة الطعام اذا لم يتم تبريد الطعام عند درجة حرارة ٤٠ ف لمدة ست  
ت يجب التخلص منه .

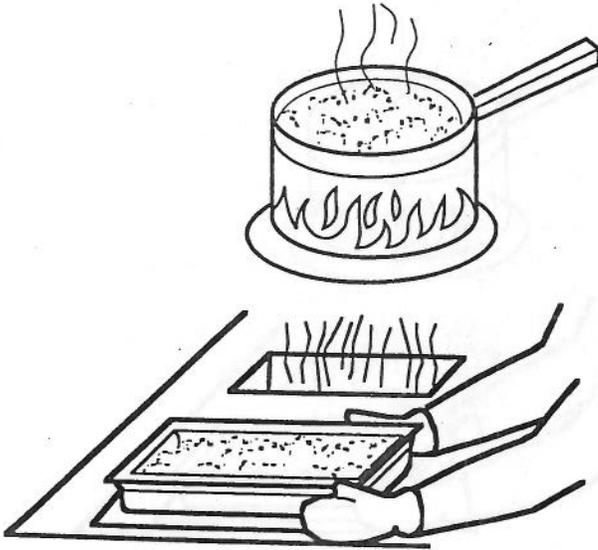
اذا لم يبرد الطعام عند درجة ٧٠ ف في مدة ساعتين يجب اعادة تسخينه عند درجة  
٩٠ (٧٣,٩) أو أعلى لمدة ١٥ ثانية على الأقل في خلال ساعتين واذا امكن قدم الطعام في

### ة تسخين الطعام للتقديم :

اعد تسخين الطعام الى درجة حرارة ٦٥ ف  
٧٠) أو أعلى لمدة ١٥ ثانية خلال ساعتين اذا لم  
ن من اعادة تسخين الطعام خلال ساعتين يجب  
س منه .

- لا تخلط اجزاء الطعام المتبقية مع طعام جديد .
- اعد تسخين الطعام مرة واحد فقط .

ملاحظات اضافية : لا تستخدم دفايات الطعام لأعادة  
ين لأنها لن تسخن الطعام بسرعة كافية أو لدرجة  
رة المناسبة لقتل البكتريا .



الطريقة المتبعة لتجهيز وتقديم الطعام هي : -

-  
-  
-

تدريبات ٤ :

١ - صح أم خطأ : اذا كنت سوف تجهز ٥٠ صدر فرخة لطبق اليوم . فيجب عليك أخراج كل الكمية من الثلاجة فى نفس الوقت وتركها بالخارج حتى تنتهى من التجهيز .

٢ - اذكر طريقتين سليمتين لأذابة الطعام المجمد :

-  
-

٣ - دفايات الطعام تحتفظ بالطعام عند اى من درجات الحرارة الآتية :

أ - ٢٠ ف (٩، ٤٨°)

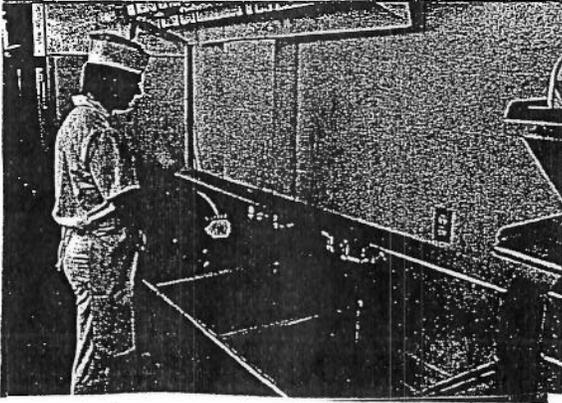
ب- ١٣ ف (٤، ٥٤°)

ج- ١٤٠ ف (٦٠°)

٤- صح أم خطأ : قطعة كبيرة من اللحم يمكن أن تبرد كاملة فى الثلاجة ؟

٥- صح أم خطأ : اعادة تسخين الطعام عند ١٦٥ ف (٩، ٧٣°) أو اعلى لمدة ١٥ ثانية خلال ساعتين أو تخلص من الطعام .

## الدرس الخامس : تنظيف وتطهير



### ما الفرق بين التنظيف والتطهير ؟

التنظيف يعنى التخلص من الأوساخ التى تراها على السطح مستخدماً مياه ساخنة وصابون ومياه نظيفة صالحة للشرب للشطف .

والتطهير يعنى التخلص من أكبر كمية ممكنة من الكائنات المجهرية مستخدماً ماء ساخن جداً أو بعض الكيماويات المطهرة .

### متى تنظف وتطهر ؟

- ١ - اغسل واشطف وطهر جميع ادوات المطبخ والأسطح الملامسة للطعام .
- بعد كل استعمال .
- بعد التغيير من نوع طعام الى آخر .
- على الأقل كل اربع ساعات بالنسبة للأجهزة المستعملة دائماً .
- مرة كل يوم لأسطح الشوايات .

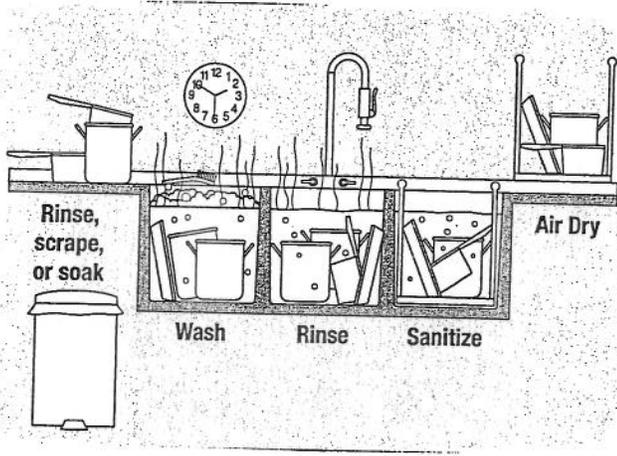
### تنظيف وتطهير ادوات المائدة والمعدات (متضمنه خشبة التقطيع) والفضيات :

#### التنظيف اليدوى (والتطهير)

حوض مكون من ثلاث عيون يستخدم فى عملية التنظيف اليدوى

#### هناك خمس خطوات هى :

- ١ - يجب حك ونقع جميع الأدوات وكذلك تقسيمها .
- ٢ - فى أول حوض اغسل فى ماء ساخن وصابون .



- ٣ - فى الحوض الثانى اشطف فى ماء نظيف صالح للشرب وساخن .
- ٤ - فى الحوض الثالث طهر الأدوات مستخدماً :
  - محلول كيميائى مطهر .
  - ماء ساخن عند ٧٠°ف (٧٠,٧°) لمدة ٣٠ ثانية
  - استخدم سلة لرفع الأدوات .
- ٥ - اترك الأدوات تجف فى الهواء لا تستخدم الفوطة .

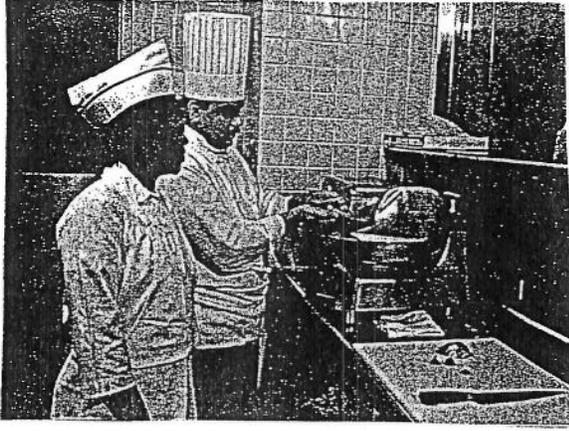
### كيف تنظيف وتطهر مستخدماً غسالات الأطباق ؟

- ١ - نظف وحك وانقع جميع الأدوات .
- ٢ - املئ غسالة الأطباق كى تكون جميع الأسطح معرضة لمياه الغسيل .
- ٣ - ادر غسالة الأطباق طبقاً لتعليمات التشغيل .
- ٤ - اترك جميع الأدوات تجف بالهواء ولا تستخدم الفوطة .

### كيف تنظيف وتطهر الأجهزة الثابتة مكانها ؟

- الأجهزة الثابتة يجب ان تفك اجزائها وتغسل كل جزء على حدة .
- كيف ؟

- ١ - تأكد ان الجهاز مطفى .
- ٢ - انزع الفيشة من الأجهزة الكهربائية .
- ٣ - انزع الأجزاء القابلة للفك .
- ٤ - اغسل وطهر كل جزء على حدى مع مرعاة ابعاد الماكينة عن جسمك .
- ٥ - اغسل وطهر الأجزاء والأسطح الأخرى طبقاً لتعليمات المصنع .
- ٦ - اترك جميع الأجزاء تجف فى الهواء قبل تركيبها .
- ٧ - اعد تطهير اى جزء لمستة اثناء اعادة تركيب الماكينة .



تحذير : كن حريصا واتبع جميع التعليمات عندما تستخدم منظفات أو مطهر . لا تخلط الكيماويات المختلفة أبداً .

### استخدام وتخزين فوط المطبخ :

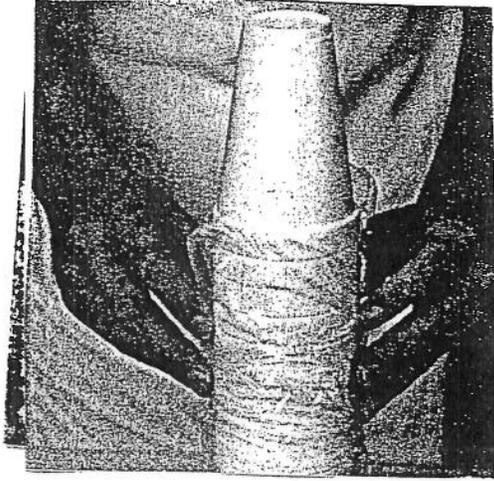
- يجب استخدام نوعان مختلفان من فوط المطبخ للأستعمالات المختلفة .
- نوع خاص بالأشياء التي تلامس الطعام مثل أدوات المطبخ .
- نوع خاص بالأشياء الغير ملامسة للطعام مثل الدواليب والترييزات .
- خزن كل نوع من فوط المطبخ على حدى مع المنظف أو المطهر الخاص بالمطبخ .

### كيف ننظف طعام مسكوب على الأرض ؟

- نظف كل الطعام المسكوب بمجرد ان تراه او تلاحظه .
- اطلب من احد زملائك ان يحذر الزبائن من المكان الغير نظيف حتى تحضر انت ادوات التنظيف .
- استخدم ممسحة وجردل مستخدما احدى المنظفات .
- ضع علامة الأرض مبللة أثناء التنظيف حتى تجف الأرضية .
- أعد جميع ادوات التنظيف لمكانها .
- اغسل يديك قبل العودة للعمل .

### المواد المنظفة المستخدمة في مطعم هي :

- 
- 
-



### اشياء تستخدم مرة واحدة فقط :

الاشياء التي تستخدم مرة واحدة فقط يجب ان نتخلص منها بعد الاستعمال مرة واحدة .

- خزن الأدوات بعيدا عن الأرض وفي وعاء مغلق .

- أغسل يديك قبل ان تفتح عبوة الأشياء المستخدمة مرة واحدة .

- لا تلمس الأسطح التي سوف تلامس الطعام أو فم الزبون .

- نظف المكان الذي سوف تضع فيه هذه الأدوات باستمرار .

### التخلص من الزبالة والطعام الفاسد :

١ - استخدم اكياس بلاستيك تمنع الحشرات وتمنع التسريب .

٢ - ضع اكياس الزبالة داخل وعاء كبير محكم الغطاء .

٣ - أغسل وعاء الزبالة باستمرار .

٤ - يجب التخلص من الزبالة أول بأول لمنع الروائح الكريهة والحشرات .

٥ - دائما أغسل يديك بعد ان تفضى الزبالة .



## تدريبات ٥ :

١ - صح أم خطأ : التطهير يعنى أن نقلل عدد الكائنات المجهرية المسببة للأمراض على قدر الأستطاعة بأستخدام ماء ساخن جدا او محلول مطهر .

٢ - اذا كنت تستخدم السكينه الكهربائيه فى تقطيع اللحم وهذه السكينه فى استخدام دائم فإنه يجب عليك تنظيفها وتطهيرها على الأقل :

أ - كل ٤ ساعات .

ب - مرة كل يوم .

ج - اسبوعيا .

٣ - صح أم خطأ : ليس من الضرورى شطف ادوات المطبخ قبل وضعها فى المحلول المطهر .

٤ - اذكر الخمس خطوات المتبعة فى التنظيف اليدوى :

أ -

ب -

ج -

د -

هـ -

و -

٥ - أذكر شرطين مهمين يجب تذكرهم عند تخزين الأشياء والأدوات التى تستخدم مرة واحدة .

أ -

ب -

## الخلاصة

### مـبروك !

لقد اكملت الكورس ويمكنك الاحتفاظ بهذا الكتاب فى مكان عملك كدليل لك يمكن ان تعود له فى أى وقت .

**( تذكر تقديم طعام آمن يبدأ بك أنت )**

## الأجابة على التدريبات

### الدرس الأول : نظافة شخصية

١ - صح ص ٥

٢ - صح ص ٥

٣ - صح ص ٥

٤ - ص ٦

- (١) التعامل مع طعام نيئ .
- (٢) لمس شعري أو وجهي أو جسمي .
- (٣) الكحة أو العطس .
- (٤) التدخين .
- (٥) الأكل أو الشرب .
- (٦) التنظيف .
- (٧) التخلص من الزبالة .
- (٨) لمس أى شئ يمكن ان يلوث الأيدي

٥ - صح ص ٨

### الدرس الثاني : استخدام الترمومتر وتسجيل درجة الحرارة

١ - خطأ ص ١٢

٢ - ص ١١ ، ١٢

(١) Thermo Coupl

(٢) الترمومتر رقمي

(٣) ثنائي المعدن ذو الساق .

(٤) قياس الحرارة الوقتي (TTI)

(٥) ترمومتر خاص بالتحمير العميق واللحم والحلوى .

٣ - صح ص ١٤

٤ - ح ص ١٤

٥ - صح ص ١٠

### الدرس الثالث : استلام وتخزين الطعام

١ - ب ص ١٩

٢ - ج ص ٢٣

٣ - صح ص ١٨

٤ - خطأ ص ٢٥

٥ - ص ٢٤

(١) سائل أو سوائل مجمدة

(٢) بلورات كبيرة من الثلج

(٣) كرتونة مطبقة أو مقطوعة .

### الدرس الرابع : تجهيز وتقديم الطعام

١ - خطأ ص ٢٧

٢ - ص ٢٨

(١) فى الثلجة

(٢) تحت مياه جارئة صالحة للشرب

(٣) فى الميكرويف بشرط ان تتم عملية الطبخ فى الميكرويف .

(٤) كجزء من الطبخ

٣ - ص ٣٠

٤ - خطأ ص ٣٢

٥ - صح ص ٣٣

### الدرس الخامس : تنظيف وتطهير

١ - صح ص ٣٥

٢ - أ ص ٣٥

٣ - خطأ ص ٣٦

٤ - ص ٣٥ ، ٣٦

(١) حك وانقع الأدوات وقسمها

(٢) الحوض الأول : اغسل

(٣) الحوض الثانى : اشطف

(٤) الحوض الثالث : طهر

(٥) اترك الأدوات لتجف فى الهواء

٥ - ص ٣٨

(١) خزن الأدوات بعيدا عن الأرض فى عبوة مغلقة

(٢) اغسل يديك قبل فتح العبوة

(٣) لا تلمس الأسط التى سوف تلمس الطعام أو الزبون

(٤) نظف مكان حفظها باستمرار .

